

Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**





KALORIK

Brownie Maker

Fabricadora de Bizcochos de Chocolate

Appareil à Brownies



NM 38980

120V~60Hz 800W (6.7A)

www.KALORIK.com



Front cover page (first page)



Fax +1 305 430 9692



(EN) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use the handles.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the appliance in water or any other liquid.
5. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer's authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries, fire or electric shock.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
14. Do not use the appliance for other than intended use.
15. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.



Fax +1 305 430 9692



16. Do not leave unit unattended during use.
17. Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface. A fire may occur if this appliance is covered, or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
18. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
19. Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use a classic wooden spatula or a heat resistant plastic one.
20. The appliance shall not be operated using a separate timer or separate remote device.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

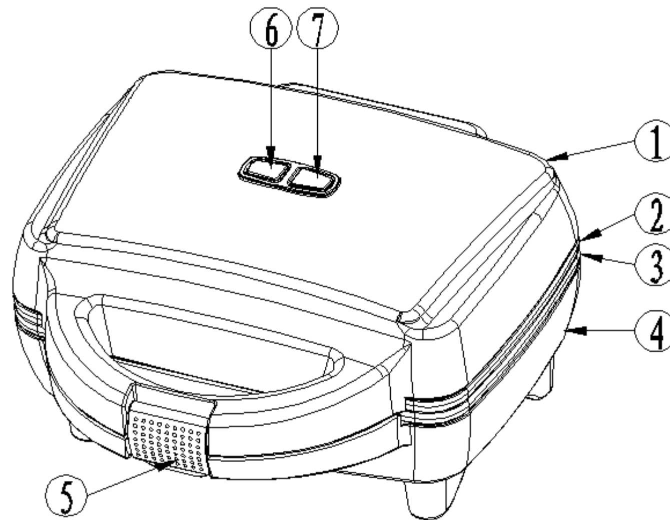
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



Fax +1 305 430 9692



PART DESCRIPTION



1. Upper housing / lid
2. *Upper baking plate*
3. Lower *baking plate*
4. *Lower housing / base*
5. *Handle with locking clip*
6. Power light (Red)
7. Temperature ready light (Green)

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all the protective packaging.
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER!
- On first use, some protective coating might burn off, causing smoking. This is NOT harmful and will disappear after a short time.
- Position the appliance on a flat, heat-resistant, level surface.
- Plug the appliance in a wall outlet, and let the cooking plates heat for 10 minutes until all the residue has burned off. Let the plates cool completely and clean according to the paragraph "CLEANING".



Fax +1 305 430 9692



OPERATION

- Position the appliance on a flat, heat-resistant, level surface.
- Close the appliance and plug into the electrical outlet. The red power light (6) will come on, to indicate that the appliance is switched on.
- The green temperature pilot light (7) will stay off, to indicate the appliance is warming up. When the green pilot light goes on, it means that the preset cooking temperature is reached and unit is ready for use.

Note: During use, this pilot light will come on and off regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.

Caution: During operation, the baking plates and the surfaces on the appliance get hot. The appliance might also generate steam. Pay attention not to get burned. Always use oven mitts for protection, when opening or closing the lid.

- Open the appliance, using the front handle and an oven mitt. Avoid contact with the hot surfaces.
- Lightly brush the cooking plates (2) (3) with butter, margarine, or cooking oil. For best results, use a cooking spray.
- Pour the batter evenly into the sections of the bottom plate (3), **filling ½ to ¾ of each cavity (Do not overfill!),** and close the lid of the appliance.
- Bake until the top of the brownies begin to crack. Doneness can be measured by inserting a toothpick into the middle (it should come out still a little gooey, not dry, but with crumbs on it)
- When the brownies are ready, remove them with a plastic or wooden spatula, or by inserting a fork or a stick from the sides of the brownies. Never use any sharp metallic objects, as this might damage the non-stick coating of the plates.
- Leave the brownies to cool on a plate or on a rack.
- When baking is finished, unplug the cord from the wall socket and leave the appliance open to cool.



Fax +1 305 430 9692



Tips:

- Prepare all the ingredients and batter before starting to preheat the appliance.
- Fill the sections easily using disposable pastry bags or sealable plastic food storage bags with their corner clipped.
- Actual cooking time may vary, depending on the ingredients and type of cakes; in general, count 9 to 12 minutes cooking time per batch, for brownies (some other cake recipes, also possible to cook with this appliance, can be much faster). The more batches you do, the lower the cooking time.
- Different recipes may rise differently while cooking. Pre-test a new batter before starting full batches of brownies, in order to see the optimal level of batter needed to manage well formed brownies, but avoid overflows.
- The cake mixture should be fairly thick, but fluid enough to drop off a spoon. Use enough mixture to ensure it fills at least ½ of the baking cavity.
- When baked, do not pile up the cakes on top of one another, otherwise they will soften. Place them on a wire rack to cool down and then sprinkle with sugar or add icing if desired.
- Do not use too much baking powder.
- A lot of types of cakes, not only brownies, can be baked with the appliance, but before experimenting, do at least gain some experience by preparing some basic recipes. Cooking may vary vastly depending on the recipe.

See below for some cake / brownie recipes. Brownie / Cake mixes are also a convenient way to make a batter.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down completely.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Wipe the inside and the edges of the plate with a paper towel or soft cloth.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- If there is any stubborn batter baked onto the plate, we advise using vegetable oil to soften it first, and then waiting 5 minutes before trying to remove it again.
- **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE, POWER CORD, OR PLUG, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- The appliance can be stored vertically: for this, make sure the appliance is cool, then secure the locking clip on the handle to make sure the appliance will stay closed, and put away after winding the power cord loosely around the cable storage hooks under the base.

Note: You can wrap the power cord around the hooks situated under the appliance, for storage, or if the cord is too long during use.


Fax +1 305 430 9692



RECIPES

Easy Brownies
For approx. 24 brownies

2 cups dark chocolate chips
14 tbsp. butter
1 ¼ cups brown sugar
3 large eggs
¾ cup flour
Vegetable oil for greasing (or oil spray)
Pinch of salt
2 tsp. baking powder

Instructions:

- Melt 5/6th of the chocolate and the butter together in a bowl using the bain-marie (or microwave) method, making sure the chocolate does not come in contact with water. Stir well to combine, and then leave to cool.
- Place the brown sugar in a bowl and stir with a whisk. Add one egg at a time and beat sugar and eggs together until pale in color.
- Pour in the melted chocolate and butter, until the chocolate has been incorporated.
- Sift the flour, baking powder and salt together and then add this to the chocolate mixture, along with remaining chocolate pieces; mix gently until the flour has been incorporated.
- Pre-heat the Brownie Maker, and after oiling the cooking plates, add the mixture in each cavity (do not fill over ½ or 2/3 full).
- Close the lid and cook for between 7-8 minutes, before checking if ready with a toothpick. These cakes shall be firm to the touch but still a bit gooey inside. The toothpick shall come out with little crumbs on it.
- Remove the brownies from the plates and allow them to cool on a wire rack.
- Repeat the process until the mixture is used up.



Fax +1 305 430 9692



Carrot Cakes
For approx. 24 portions

8 tbsp. unsalted butter, softened
1 ¼ cups brown sugar
2 eggs
1 tsp. vanilla extract
2 ½ cups plain flour
½ tsp. salt
2 tsp. baking powder
5 Oz. finely grated carrots
¾ cup chopped walnuts
Vegetable oil for greasing (or oil spray)

Cream cheese topping:
7 Oz. cream cheese
¼ cup confectioner sugar
1 orange, grated zest, optional

Instructions:

- Melt butter and sugar together in a saucepan until incorporated, leave to cool shortly, and then add the eggs, 1 at a time, beating well.
- Add the remaining ingredients, beating well. Stir in the walnuts at the end.
- Pre-heat the Brownie Maker, and after oiling the cooking plates, add the mixture in each cavity (do not fill over ½ or 2/3 full).
- Close the lid and cook for between 6-7 minutes, before checking if ready with a toothpick. The toothpick shall come out still a bit wet with little crumbs on it.
- Repeat the process until the mixture is used up.

For the frosting

- Beat the cream cheese and confectioner sugar until creamy.
- Add ½ of the orange zest and mix to combine.
- Spread the frosting on top of the carrot cakes and sprinkle the remaining zest.


Fax +1 305 430 9692



"Special 3" Brownies
For approx. 24 brownies

13 tbsp. butter	1 cup plain flour
1 cup dark chocolate chips	5 tbsp. cocoa powder
1/3 cup white chocolate chips	3 large eggs
1/3 cup milk chocolate chips	1 ¼ cup caster sugar

Instructions:

- Melt the dark chocolate chips and the butter together in a bowl using the bain-marie or microwave method, making sure the chocolate does not come in contact with water. Stir well to combine, and then leave to cool.
- Mix together the sieved flour and cocoa powder in a bowl.
- Beat the eggs and the sugar together until creamy and pale.
- Add the melted chocolate to the eggs and sugar mixture and gently stir together.
- Add the sifted flour and cocoa mixture to this and carefully mix together with a spoon. Add the milk and white chocolate pieces and stir gently.
- Pre-heat the Brownie Maker, and after oiling the cooking plates, add the mixture in each cavity (do not fill over ½ or 2/3 full).
- Close the lid and cook for between 7-8 minutes, before checking if ready with a toothpick. These cakes shall be firm to the touch but still a bit gooey inside. The toothpick shall come out with little crumbs on it.
- Remove the brownies from the plates and allow them to cool on a wire rack.
- Repeat the process until the mixture is used up.



Flourless Coffee & Chocolate Cakes

For approx. 24 cakes

7 tbsp. butter
1 cup dark chocolate chips
1 ½ tsp. espresso coffee powder
1 tsp. vanilla extract
1 cup almonds (finely ground)
¾ cup sugar
4 eggs, separated
Vegetable oil for greasing (or oil spray)
Cocoa powder to dust

Instructions:

- Melt the dark chocolate chips and the butter together in a bowl using the bain-marie or microwave method, making sure the chocolate does not come in contact with water. Stir well to combine, and then leave to cool.
- Stir in the coffee powder, the vanilla extract, the ground almonds, and sugar. Mix well until incorporated.
- Add the 4 egg yolks and beat in the chocolate mixture until perfectly incorporated.
- In a separate bowl, whisk the 4 egg whites with an electric beater, until they form stiff peaks.
- Fold the egg whites very carefully with a whisk into the mixture (Start with 1/3 of the white eggs, whisk in and then add the other 2/3). Do not over mix!
- Pre-heat the Brownie Maker, and after oiling the cooking plates, add the mixture in each cavity (do not fill over ½ or 2/3 full).
- Close the lid and cook for between 6-7 minutes, before checking if ready with a toothpick. These cakes remain a bit sticky.
- Remove the cakes from the plates and allow them to cool on a wire rack.
- Repeat the process until the mixture is used up.



Fax +1 305 430 9692



Fruit Chocolate Cakes

For approx. 24 cakes

17 tbsp. butter
4/5 cup plain flour
¾ cup softened brown sugar
3 tbsp. cocoa powder
½ tsp. baking powder
2 large eggs
1 tsp. vanilla extract
¾ cup dried natural apricots or other fruits (dried cherries)
½ cup chopped walnuts (or macadamia nuts)

For the icing

5 tbsp. unsalted butter
1 ¼ cup confectioner Sugar
3 tbsp. cocoa Powder
Drop of Milk

Instructions:

- Melt the butter in a saucepan, and then leave aside to cool.
- Sift together the flour, cocoa powder and baking powder, and in a bowl, mix in the sugar.
- Beat the 2 eggs and add them to the butter and the vanilla extract; beat well.
- Add this egg mixture to the flour mixture, beat well until thoroughly mixed, and then stir in the chopped fruits and nuts.
- Pre-heat the Brownie Maker, and after oiling the cooking plates, add the mixture in each cavity (do not fill over ½ or 2/3 full).
- Close the lid and cook for between 6-7 minutes, before checking if ready with a toothpick. These cakes shall be firm to the touch but still a bit gooey inside. The toothpick shall come out with little crumbs on it.
- Remove the cakes from the plates and allow them to cool on a wire rack.
- Repeat the process until the mixture is used up.

Chocolate icing

- Beat the butter in a bowl, until soft.
- Beat in progressively the confectioner sugar and cocoa powder, and then add a bit of milk to make the icing spreadable.
- Spread on top of the fruit cakes and serve.



Fax +1 305 430 9692



WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: **www.KALORIK.com**

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



Fax +1 305 430 9692



If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Customer Service Representatives, to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at **www.KALORIK.com** or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).
If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.



Fax +1 305 430 9692



SP MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las pegas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Manténgalo fuera del alcance de los niños y mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia o conocimiento, a menos que no sean supervisados o instruidos acerca del uso del producto, por una persona responsable de su seguridad. Cuando se utiliza este producto siempre es necesaria una precaución extrema.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentra en uso o antes de limpiarla. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
7. No opere este y ningún aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser remplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por una persona similar calificada.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No use en exteriores
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
11. No coloque este aparato cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.
12. Tenga mucho cuidado cuando desplace un aparato lleno de aceite caliente u otros líquidos calientes.

13. Enchufe siempre primero el cable al aparato y después en el enchufe de la red eléctrica. Para desconectar el aparato, desenchúfelo el aparato.
14. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
15. Asegúrese de que el espacio libre alrededor del aparato esté suficiente mientras esté en funcionamiento, a fin que el aire circule bien. En las superficies donde el calor pueda causar problemas, se recomienda usar un posa fuentes aislante.
16. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
17. Siempre use el producto sobre una superficie limpia, plana, dura y seca. Nunca coloque materiales como por ejemplo un mantel o un plástico entre la unidad y la superficie. Puede ocurrir un incendio si el aparato está en funcionamiento y se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicerías, paredes, etc.
18. Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
19. Procure no rallar el revestimiento anti-adherente de la placa de cocción, ya que en caso contrario podría encontrar partículas del revestimiento en la comida. Si es necesario raspar las placas, desenchufe el aparato y utilice sólo una espátula de madera o de plástico resistente al calor.
20. El aparato no es compatible para el uso de minutaría o dispositivo de control remoto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

El aparato está provistos con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**

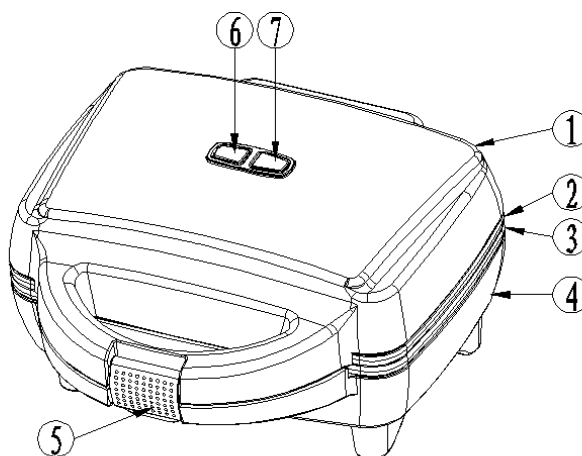


INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar una extensión si es necesaria.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico conllevaría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos coloque el cable de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él.

PARTES



1. Carcasa superior / tapa
2. Plancha de hornear inferior
3. Plancha de hornear superior
4. *Carcasa inferior / base*
5. Asa frontal *con cierre de seguridad*
6. Luz de encendido (Rojo)
7. Luz de temperatura lista (Verde)

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ

- Quite todo el envoltorio de protección.
- Cuando utilice el aparato por primera vez, páselo con un paño humedecido y séquelo. NO SUMERJA EL APARATO EN EL AGUA!
- La primera vez que se enchufa, hace humo y huele. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber



adherido grasas que se estén quemando. No está peligroso y desaparecerá rápidamente.

- Coloque el aparato en una superficie plana, resistente al calor.
- Enchufe el aparato en él toma-corriente de la pared, y deje que las planchas de cocción se calienten por 10 minutos hasta que los residuos se hayan quemado en su totalidad. Espere hasta que las planchas se hayan enfriado completamente y límpielas siguiendo las instrucciones del párrafo " LIMPIEZA".

MODO DE EMPLEO

- Coloque el aparato en una superficie plana, resistente al calor.
- Cierre el aparato y enchufe la clavija a la red eléctrica. El testigo luminoso rojo (6) se encenderá indicando que el aparato está en funcionamiento.
- El testigo luminoso verde (7) esta apagado, indicando que el aparato está calentando. Cuando el testigo luminoso verde se enciende, indica que la temperatura previamente programada, de fábrica, está alcanzada.

Nota: Durante el funcionamiento ese testigo luminoso irá enciendo y apagándose regularmente. Ello indica sólo que el termostato está regulando la temperatura del aparato.

Atención: Durante la utilización, las placas y las superficies/caras del aparato se calientan**.** Puede también ocurrir que el aparato genere humo. Téngalo en cuenta para evitar quemaduras. Use guantes para horno a fin de protegerse cada vez que abra o cierre la tapa.

- Abra el aparato, utilizando el asa frontal y un guante para horno. Evite el contacto con las superficies calientes.
- Unte las placas (2) (3) con un poco de mantequilla, margarina o aceite. Para obtener los mejores resultados utilice aceite en aerosol.
- Vierta la masa uniformemente en los moldes de la placa inferior (6), **llenando de ½ a ¾ de cada una de las cavidades (No excederse en el llenado!)** y cierre el aparato.
- Hornear hasta que la parte superior de los bizcochos comience a quebrarse. Se puede verificar el grado de cocción introduciendo un escarbadiente en el centro (al extraerlo, el escarbadiente



deberá salir un poco pegajoso todavía, no seco, sino con trocitos de la preparación adheridos al mismo).

- Cuando las los bizcochos estén cocidos, retírelos de la placa con una espátula de madera o de plástico, o introduciendo un tenedor o un palillo a los lados de los chupetines-torta. No utilice nunca objetos metálicos que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- Deje enfriar los bizcochos en una placa o colóquelos sobre rejilla.
- Al final de la cocción, desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje el aparato abierto para que enfríe.

Consejos:

- Prepare todos los ingredientes y masa antes de pre-calentar el aparato.
- Llene las secciones cuidadosamente utilizando mangas de repostería, o utilizando una bolsa de plástico para almacenamiento de comida, a la cual se le cortará uno de sus ángulos.
- El tiempo real de cocción puede variar, dependiendo de los ingredientes y del tipo de bizcochuelo; en general, considere de 9 a 12 minutos de cocción para bizcochos de chocolate y nueces (otras recetas de bizcochuelos, que también pueden ser horneados con este aparato pueden tener de cocción más rápida).
- Una receta diferente puede leudar en forma diferente durante la cocción. Realice una prueba de una masa nueva antes de comenzar a llenar tandas de bizcochos, a fin de corroborar el nivel más óptimo de levadura necesario para obtener bizcochos bien formados, pero con cuidado de no excederse en el llenado.
- La mezcla del bizcochuelo deberá estar bastante gruesa, pero lo suficientemente fluida como para caer goteando de una cuchara. Utilice la cantidad suficiente de mezcla, para asegurarse de que la misma llene por lo menos la mitad (½) de cada una de las cavidades de cocción.
- Una vez horneados, no los coloque en pila uno arriba del otro, ya que podrían ablandarse. Colóquelos sobre una placha de rejilla



Fax +1 305 430 9692



y dejarlos enfriar, y luedo espolvoréelos con azúcar, o si lo desea puede agregarles una cobertura de crema.

- No utilice demasiado polvo de hornear.
- Muchos otros tipos de bizcochuelos, no solamente bizcochos de chocolate y nueces, pueden ser horneados con este aparato, pero antes de experimentarlo, adquiera por lo menos algo de experiencia preparando algunas recetas básicas. La cocción puede variar ampliamente, dependiendo de la receta.

Vea a continuación la receta de bizcochos de chocolate y nueces y otros bizcochuelos. Las mezclas de tortas listas para hornear son asimismo un buen método para la preparación de la masa.

LIMPIEZA

- Desenchufe y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente humedecido, asegurándose de que no haya humedad, aceite o grasa que se infiltre en las aeraciones que enfrían el aparato.
- Limpie el interior de su aparato con un papel absorbente o un trapo suave.
- No limpie nunca su aparato (exterior o interior) con productos abrasivos ya que estropearía el revestimiento.
- Si queda masa cocida en la placa, aconsejamos que utilice aceite vegetal para ablandarla y espere 5 minutos antes de quitarla.
- **NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**
- El aparato puede ser guardado en posición vertical: para ello, asegúrese de que el aparato esté frío, luego coloque el clip-cierre en la manija para asegurarse de que el aparato va quede cerrado, y guárdelo luego de arrollar el cable, sin apretarlo, alrededor de los ganchos para almacenamiento del cable que se encuentran debajo de la base.

Nota: usted puede enroscar el cable alrededor de los ganchos situados abajo del aparato para guardarlo, o en caso de que el cable sea demasiado largo.



Fax +1 305 430 9692



RECETAS

Receta fácil de Bizcochos de Chocolate

Para 24 bizcochos aproximadamente

2 tazas (350g) de pepitas de chocolate amargo
14 cucharadas (200g) de manteca
1 ¼ tazas (250g) de azúcar moreno
3 huevos grandes
¾ taza (70g) de harina común
Aceite vegetal para lubricar (o aceite en aerosol)
Una pizca de sal
2 cucharaditas de polvo de hornear.

Instrucciones:

- Derrita 5/6 del chocolate junto con la manteca en un bol, utilizando el método de baño-maría o el método del micro-ondas, asegurándose de que el chocolate no entre en contacto con el agua. Revuelva bien hasta incorporar los dos ingredientes, y luego deje enfriar.
- Coloque el azúcar moreno en un bol y revuelva con un batidor. Agregue los huevos uno por uno, y bata el azúcar junto con los huevos hasta que la mezcla tenga un color pálido.
- Incorpore a la mezcla el chocolate derretido con la manteca hasta que el chocolate se haya incorporado completamente.
- Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal, y luego agregar esto a la mezcla de chocolate, junto con los trozos restantes de chocolate; mezcle suavemente hasta que la harina se haya incorporado en su totalidad.
- Pre-caliente la Fabricadora de Bizcochos de Chocolate , y luego de haber engrasado las planchas de cocción, coloque la mezcla en cada cavidad (no llene las cavidades más de la mitad o de los 2/3 de las mismas)
- Cierre la tapa y cocine entre 7-8 minutos. Verifique si están listos con la ayuda de un escarbadientes. Estos bizcochos deberán estar firmes al tacto pero todavía esponjosos en su interior. El escarbadiente debe salir con un poco de bizcochuelo adherido al mismo.
- Retire los bizcochos de la plancha de cocción y déjelos enfriar sobre una rejilla.
- Repita el proceso hasta haber utilizado toda la preparación/mezcla.



Fax +1 305 430 9692



Bizcochos de Zanahoria

Para 24 porciones aproximadamente.

8 cucharadas (110g) de manteca sin sal, ablandada.
1 ¼ tazas (250g) de azúcar moreno
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 ½ tazas (250g) de harina
½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de polvo de hornear
5 Oz. (150g) zanahorias ralladas finas
¾ taza (55g) de nueces picadas
Aceite vegetal para engrasar (o aceite en aerosol)

Cobertura de queso crema:
7 Oz. (200g) de queso crema
¼ taza (25g) de azúcar de repostería
Ralladura de cáscara de 1 naranja, opcional

Instrucciones:
Derrita juntos la manteca y el azúcar en una olla hasta que estén incorporados, luego deje enfriar.

Luego agregue los huevos uno por uno, y bata bien.
- Agregue los ingredientes restantes, y continúe batiendo bien.
- Incorpore las nueces al final.
- Pre-caliente la Fabricadora de Bizcochos de Chocolate, y después de engrasar las planchas de cocción, agregue la mezcla en cada cavidad (no llene las cavidades más de la mitad o de los 2/3 de las mismas)
- Cierre la tapa y cocine entre 6-7 minutos, verificando primero si están listos con la ayuda de un escarbadiente. El escarbadiente debe salir bizcochuelo adherido al mismo.
- Repita el proceso hasta finalizar toda la preparación.

Para la cobertura:
- Bata el queso crema y el azúcar de repostería hasta que la mezcla esté cremosa.
- Agregue la mitad (1/2) de la ralladura de naranja y mezcle hasta incorporar.
- Vierta la cobertura encima de los bizcochos de zanahoria y esparza sobre los mismos el resto de la ralladura de naranja.



Fax +1 305 430 9692



Bizcochos "Especial 3"

Para 24 bizcochos aproximadamente

13 cucharadas (185g) de manteca
1 taza (185g) de pepitas de chocolate amargo
1/3 taza (50g) de pepitas de chocolate blanco
1/3 taza (50g) de pepitas de chocolate de leche
1 taza (85g) de harina regular
5 cucharadas (40g) de cacao en polvo
3 huevos grandes
1 ¼ taza (280g) de azúcar impalpable

Instrucciones:

- Derrita las pepitas de chocolate amargo junto con la manteca en un bol, utilizando el método de baño-maría o el método de micro-onda, asegurándose de que el chocolate no entre en contacto con el agua. Mezcle bien hasta incorporar, y luego deje enfriar.
- Tamice la harina y el cacao en polvo, y luego mézclelos juntos en un bol.
- Bata los huevos y el azúcar juntos hasta obtener una mezcla cremosa y de color pálido
- Agregue el chocolate derretido a la mezcla de huevos y azúcar y revuelva suavemente para incorporar.
- Agregue a esta preparación la mezcla de la harina y el cacao en polvo tamizados y bata suavemente con una cuchara. Agregue los trozos de chocolate de leche y blanco y revuelva con cuidado.
- Pre-caliente la Fabricadora de Bizcochos de Chocolate. Engrase las planchas de cocción, y llene cada una de las cavidades con la preparación. (no llene más de la mitad (1/2) ó 2/3 de la cavidad)
- Cierre la tapa y cocine entre 7-8 minutos, y verifique si están listos con la ayuda de un escarbadiente. Estos bizcochos deberán estar firmes al tacto pero todavía esponjosos en su interior. El escarbadiente debe salir con un poco de bizcochuelo adherido al mismo.
- Retire los bizcochos de las planchas y déjelos enfriar sobre rejilla.
- Repita el proceso hasta haber utilizado toda la preparación



Fax +1 305 430 9692



Bizcochos de Chocolate y Café sin Harina

Para 24 bizcochos aproximadamente

4 cucharadas. (100g) de manteca
1 taza (150g) de pepitas de chocolate amargo
1 ½ cucharadita de café espresso en polvo.
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 taza (100g) almendras picadas fino
¾ taza (175g) de azúcar
4 huevos (yemas y claras separadas)
Aceite vegetal para engrasar (o aceite en aerosol)
Cacao en polvo para espolvorear

Instrucciones:

- Derrita las pepitas de chocolate amargo y la manteca juntos en un bol, utilizando el método de baño-maría o el método de micro-ondas, asegurándose de que el chocolate no entre en contacto con el agua. Mezcle bien hasta incorporar, y luego deje enfriar.
- Agregue el café en polvo, el extracto de vainilla, las almendras picadas, y el azúcar. Mezcle bien hasta incorporar todos los ingredientes.
- Agregue las 4 yemas de huevo a la mezcla de chocolate y batir hasta que estén perfectamente incorporadas.
- Aparte, en otro bol, bata las 4 claras con una batidora eléctrica, hasta que estén a punto nieve, y que formen copos.
-
- Incorpore a la preparación las claras batidas a punto nieve muy cuidadosamente, con movimientos envolventes, con un batidor de mano (Comience con 1/3 de las claras de huevo, incorpore, y luego añada los 2/3 restantes. No se exceda en el batido!
- Pre-caliente la fabricadora de Bizcochos de Chocolate, engrase las planchas de cocción, y luego coloque la mezcla en cada cavidad (no llene más de la mitad 2/3 de las mismas)
- Cierre la tapa y cocine durante 6-7 minutes, y verifique si están listos con la ayuda de un escarbadiente. Estos bizcochos quedan un poco pegajosos.
- Retire los bizcochos de las planchas y déjelos enfriar sobre rejilla
- Repita el proceso hasta haber utilizado toda la preparación



Fax +1 305 430 9692



Bizcochos de Chocolate y Frutas

Para 24 bizcochos aproximadamente

17 cucharadas (200g) de manteca
4/5 taza (100g) de harina común
¾ taza (140g) de azúcar moreno
3 cucharadas de cacao en polvo
½ cucharadita de polvo de hornear
2 huevos grandes
1 cucharadita de extracto de vainilla
¾ taza (70g) damascos naturales deshidratados u otras frutas deshidratadas (guindas deshidratadas)
½ taza (50g) de nueces picadas (o nueces de Macadamia)

Para la cobertura

5 cucharadas (75g) manteca sin sal
1 ¼ taza (175g) de azúcar de repostería
3 cucharadas de cacao en polvo
Una gota de leche

Instrucciones:

- Derrita la manteca en una cacerola, y déjelo a un lado hasta que se enfríe.
- Tamice juntos la harina, el cacao en polvo y el polvo de hornear Y mezclar estos ingredientes en un bol con el azúcar.
- Bata los 2 huevos y agréguelos a la mezcla de la manteca y el extracto de vainilla. Bata bien.
- Agregue esta mezcla de huevo a la mezcla de harina, bata bien hasta que la preparación esté mezclada homogéneamente, y luego incorpore en ella las frutas y las nueces picadas.
- Pre-caliente la Fabricadora de Bizcochos de Chocolate, engrase las planchas de cocción, y coloque la mezcla en cada cavidad (no llene más de la mitad (1/2) ó 2/3 de la cavidad)
- Cierre la tapa y cocine durante 6-7 minutos, y verifique si están listos con la ayuda de un escarbadiente. Estos bizcochos deberán estar firmes al tacto pero todavía esponjosos en su interior. El escarbadiente debe salir con un poco de bizcochuelo adherido al mismo.
- Retire los bizcochos de las planchas y déjelos enfriar sobre rejilla
- Repita el proceso hasta haber utilizado toda la preparación.

Cobertura de chocolate

- Bata la manteca en un bol hasta que esté blanda.
- Incorporar gradualmente el azúcar de repostería y el cacao en polvo, y luego agregar unas gotas de leche para que la cobertura se vuelva untable.
- Untar la parte superior de los bizcochos de frutas y servir.



Fax +1 305 430 9692



GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o remplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de remplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros



Fax +1 305 430 9692



derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web **www.KALORIK.com** o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).
Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.



Fax +1 305 430 9692



FR MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

1. **LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique de votre appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Gardez hors de portée des enfants et animaux domestiques. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou des personnes aux facultés mentales ou motrices réduites, ou sans expérience, à moins que ceux-ci ne soient supervisés ou aient été formés à l'usage de ce produit, par une personne responsable de leur sécurité. Faites particulièrement attention en utilisant cet appareil.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé par le fabricant, pour le faire vérifier ou réparer.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter l'appareil, débranchez-le de la prise murale.

14. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
15. Assurez-vous qu'il y ait assez d'espace libre autour de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin qu'il y ait suffisamment de circulation l'air. Si vous utilisez l'appareil sur une surface où la chaleur pose problème, il est conseillé de placer un support thermorésistant sous l'appareil.
16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
17. Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, dure et sèche. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux tels qu'une nappe ou du plastique entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
18. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
19. Veillez à ne pas griffer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson. S'il est nécessaire de gratter les plaques, utilisez une spatule en bois, ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
20. Ne tentez pas de faire fonctionner cet appareil en utilisant un système de minuterie externe, ou de contrôle à distance

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil a une fiche polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**



Fax +1 305 430 9692

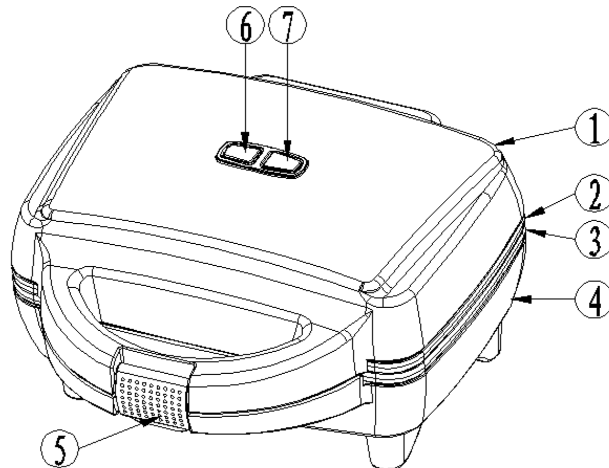


CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

DESCRIPTION



1. Boîtier supérieur / couvercle
2. Plaque de cuisson inférieure
3. Plaque de cuisson supérieure
4. Boitier inférieur / base
5. Poignée avec clip de verrouillage
6. Témoin de mise sous tension (Rouge)
7. Témoin de température (Vert)



Fax +1 305 430 9692



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage de protection
- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, essuyez-les plaques de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-les. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.
- Lors de la première utilisation la couche antiadhésive peut produire de la fumée. Celle-ci n'est pas nocive et s'estompera rapidement.
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant, et laissez les plaques de cuisson chauffer pendant 10 minutes jusqu'à ce tout résidu ait disparu. Débranchez et laissez les plaques refroidir complètement avant de les nettoyer comme indiqué au paragraphe « NETTOYAGE ».

UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Fermez l'appareil et branchez la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux rouge (6) s'allume, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension.
- Le témoin lumineux vert (7) reste éteint, pour indiquer que l'appareil continue de préchauffer. Lorsque le témoin lumineux vert s'allume, cela signifie que la température de cuisson prédéterminée en usine est atteinte.

Note : Pendant l'utilisation, ce témoin lumineux s'éteindra et se rallumera régulièrement. Cela signifie simplement que le thermostat règle la température de l'appareil.

Attention : pendant l'utilisation, les plaques et les surfaces de l'appareil deviennent chaudes. L'appareil peut aussi générer de la vapeur. Faites attention de ne pas vous brûler. Utilisez toujours des gants de cuisine, pour ouvrir ou fermer le dessus de l'appareil.

- Ouvrez l'appareil, en utilisant la poignée située sur le devant de l'appareil et des gants de cuisine. Evitez tout contact avec les surfaces chaudes.
- Enduisez légèrement les plaques de cuisson (2) (3) de matière grasse (telle que du beurre, de la margarine ou toute autre



Fax +1 305 430 9692



graisse de cuisson). Pour des résultats optimaux, utilisez de l'huile de cuisson en vaporisateur.

- Déposez la pâte dans les alvéoles de la plaque du bas (3), en en remplissant seulement la moitié ou les trois-quarts (ne remplissez pas complètement !) puis fermer le dessus de l'appareil.
- Faites cuire jusqu'à ce que le dessus des brownies commence à craqueler. La cuisson peut être contrôlée en insérant une pique en bois jusqu'au centre (elle doit ressortir encore un peu pâteuse, pas sèche, mais avec des miettes dessus).
- Quand les brownies sont cuits, retirez-les avec une spatule en plastique ou en bois, ou en insérant précautionneusement une fourchette en plastique ou une pique en bois sur le côté. N'utilisez pas d'objets métalliques contre les plaques car ceux-ci pourraient en abîmer le revêtement.
- Laissez les brownies refroidir dans une assiette ou sur une grille.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, débranchez-le et laissez-le ouvert afin que les plaques puissent refroidir.

Conseils pratiques :

- Préparez tous les ingrédients et la pâte avant de préchauffer l'appareil.
- Remplissez les formes en utilisant une poche à douille, ou un sac refermable jetable dont vous aurez découpé un coin.
- Le temps de cuisson est variable, en fonction des ingrédients et du type de sucettes en gâteau ; en général, comptez de 9 à 12 minutes de cuisson par fournée de brownies (pour d'autres recettes, les temps de cuisson peuvent être beaucoup plus rapide). Plus vous ferez de fournées, plus le temps de cuisson sera court.
- Des recettes de pâtes vont gonfler de façons différentes selon les cas, pendant la cuisson. Testez une nouvelle pâte avant de démarrer des fournées complètes, afin de déterminer le degré optimal de remplissage des alvéoles, qui permettra d'obtenir des gâteaux bien formés, mais sans que la pâte ne déborde.
- La pâte pour brownie doit être assez épaisse, mais assez fluide pour glisser de la cuillère. Utilisez assez de pâte pour remplir au moins la moitié des alvéoles de cuisson.
- Une fois cuits, n'empilez pas les gâteaux les uns sur les autres. Placez le sur une grille pour les faire refroidir, et saupoudrez-les de sucre glace, ou recouvrez-les de glaçage, si désiré.



Fax +1 305 430 9692



- N'utilisez pas trop de poudre levante.
- Cet appareil est compatible avec un grand nombre de recettes de pates à gâteaux, pas seulement la pâte à brownies. Mais nous vous recommandons de bien maitriser les recettes de bases avant d'expérimenter. Les temps de cuisson peuvent varier de façon très importante selon la recette.

Voir ci-après pour des recettes de gâteaux et brownies. Des préparations à mélanger soi-même sont aussi une alternative pratique pour faire des pâtes à gâteaux rapidement.

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil et les plaques refroidissent totalement avant de les nettoyer.
- Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infiltre pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) à l'aide de produits ou matières abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Si de la pâte brulée est difficile à enlever sur les plaques, il est conseillé de verser un peu d'huile végétale dessus et d'attendre 5 minutes avant de l'enlever.
- **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL, LE CORDON OU LA FICHE, DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- L'appareil peut être rangé verticalement. Pour ce faire, assurez-vous que l'appareil soit refroidi, et enclenchez le clip de fermeture sur la poignée de façon à ce que l'appareil reste bien fermé, et enroulez le cordon autour des crochets situés sous la base.

Note : vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation autour de la partie inferieure sous l'appareil, pour le rangement ou si le cordon est trop long.



Fax +1 305 430 9692



RECETTES

Brownies Faciles

Pour environ 24 brownies

350g de chocolat noir à fondre, en petits morceaux ou en pépites
200g de beurre
250g de sucre roux
3 gros œufs
70g de farine
Huile végétale pour les plaques (ou huile en vaporisateur)
1 pincée de sel
2 cuillères à café de levure

Instructions:

- Faites fondre 5/6 du chocolat noir et le beurre ensemble dans un bol, au bain –marie (ou au four à micro-ondes), en prenant soin à ce que le chocolat ne rentre pas an contact avec de l'eau. Remuez bien pour mélanger intimement, et laisser refroidir.
- Mettez le sucre brun dans un autre bol, et mélangez au fouet. Ajoutez un œuf à la fois et battez le sucre avec les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et clair.
- Ajoutez au mélange obtenu le chocolat et le beurre fondus, et mélangez jusqu'à parfaite incorporation.
- Tamisez la farine, la poudre à lever et le sel ensemble, et ajoutez les progressivement au chocolat, avec le reste des pépites de chocolat, mélangez doucement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Préchauffez l'appareil à brownie, et, après avoir huilé les plaques, ajoutez le mélange obtenu dans chaque alvéole de cuisson, en ne les remplissant pas plus qu'à la moitié ou au 2/3.
- Fermez le couvercle et laissez cuire de 7 à 8 minutes, avant de tester la cuisson avec une pique en bois. Les brownies doivent être fermes au toucher mais toujours un peu coulant au centre. La pique doit ressortir avec quelques miettes sur elle.
- Retirez soigneusement les brownies de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille.
- Répétez l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.



Fax +1 305 430 9692



Gâteau aux Carottes

Pour environ 24 portions

110g de beurre doux, ramolli
250g de sucre brun
2 œufs
1 cuillerée d'extrait de vanille
250g de farine
½ cuillerée à café de sel
2 cuillerées à café de poudre à lever
150g de carottes râpées finement
55g de noix hachées
Huile végétale pour les plaques (ou huile en vaporisateur)

Glaçage:
200g de crème de fromage (type Philadelphia)
25g de sucre glace
Zeste d'une orange, en option

Instructions:

- Mélangez le beurre fondu avec le sucre dans une casserole, jusqu'à l'incorporation, puis laissez refroidir quelques instants.
- Puis ajoutez les œufs, un à la fois et battant bien avec un fouet.
- Ajoutez le reste des ingrédients, un a un, en battant bien. Ajoutez les noix en dernier.
- Préchauffez l'appareil à brownie, et, après avoir huilé les plaques, ajoutez le mélange obtenu dans chaque alvéole de cuisson, en ne les remplissant pas plus qu'à la moitié ou au 2/3.
- Fermez le couvercle et laissez cuire de 6 à 7 minutes, avant de tester la cuisson avec une pique en bois. La pique doit ressortir encore légèrement humide mais avec quelques miettes sur elle.
- Répétez l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

Pour le glaçage :

- Battez la crème de fromage avec le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux.
- Ajoutez la moitié du zeste et mélangez.
- Etalez le glaçage sur les gâteaux, et saupoudrez dessus le reste du zeste.



Fax +1 305 430 9692



Brownies aux trois chocolats

Pour environ 24 brownies

185g de beurre
185g de pépites de chocolat noir
50g de pépites de chocolat blanc
50g de pépites de chocolat au lait
85g de farine
40g de cacao en poudre
3 gros œufs
280g de sucre
Huile végétale pour les plaques (ou huile en vaporisateur)

Instructions:

- Faites fondre les pépites de chocolat noir et le beurre ensemble dans un bol, au bain –marie (ou au four à micro-ondes), en prenant soin à ce que le chocolat ne rentre pas an contact avec de l'eau. Remuez bien pour mélanger intimement, et laisser refroidir.
- Tamisez la farine et la poudre de cacao incorporez dans un bol.
- Mettez le sucre dans un autre bol, et mélangez au fouet. Ajoutez un œuf à la fois et battez le sucre avec les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et clair.
- Ajoutez au mélange obtenu le chocolat et le beurre fondus, et mélangez jusqu'à parfaite incorporation.
- Ajoutez ensuite progressivement la farine et le cacao et mélangez intimement. Incorporez ensuite doucement les pépites de chocolat blanc et au lait.
- Préchauffez l'appareil à brownie, et, après avoir huilé les plaques, ajoutez le mélange obtenu dans chaque alvéole de cuisson, en ne les remplissant pas plus qu'à la moitié ou au 2/3.
- Fermez le couvercle et laissez cuire de 7 à 8 minutes, avant de tester la cuisson avec une pique en bois. Les brownies doivent être fermes au toucher mais toujours un peu coulant au centre. La pique doit ressortir avec quelques miettes sur elle.
- Retirez soigneusement les brownies de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille.
- Répétez l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

Gâteaux chocolat- café sans farine

Pour environ 24 gâteaux

100g de beurre
150g de chocolat noir
1 cuillerée à café ½ de café moulu
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
100g d'amandes finement hachées
175g de sucre
4 œufs, blanc et jaune séparés.
Huile végétale pour les plaques (ou huile en vaporisateur)
Poudre de cacao à saupoudrer

Instructions:

- Faites fondre les pépites de chocolat noir et le beurre ensemble dans un bol, au bain –marie (ou au four à micro-ondes), en prenant soin à ce que le chocolat ne rentre pas an contact avec de l'eau. Remuez bien pour mélanger intimement, et laisser refroidir.
- Ajoutez progressivement, en remuant intimement, le café moulu, l'extrait de vanille, les amandes hachées et le sucre.
- Ajoutez les 4 jaunes d'œuf et incorporez-les.
- Dans un autre bol, montez les quatre blancs d'œuf en neige, avec un batteur électrique. Les œufs en neige doivent être bien fermes.
- Incorporez soigneusement les blancs d'œufs au mélange (commencez au fouet manuel avec un tiers1/3 des blancs d'œuf, puis ajoutez les deux tiers restants). Ne mélangez pas trop, pour obtenir une pâte légère et mousseuse.
- Préchauffez l'appareil à brownie, et, après avoir huilé les plaques, ajoutez le mélange obtenu dans chaque alvéole de cuisson, en ne les remplissant pas plus qu'à la moitié ou au 2/3.
- Fermez le couvercle et laissez cuire de 6 à 7 minutes, avant de tester la cuisson avec une pique en bois. Les gâteaux doivent être fermes au toucher mais toujours un peu collant au centre. La pique doit ressortir avec quelques miettes sur elle.
- Retirez soigneusement les gâteaux de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille.
- Répétez l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.



Fax +1 305 430 9692



Gâteaux au chocolat et aux fruits

Pour environ 24 gâteaux

200g de beurre
100g de farine
140g de sucre brun
3 cuillerées à café de cacao en poudre
½ cuillerée à café de poudre à lever
2 gros œufs
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
70g d'abricots secs ou autres fruits secs (cerises, …)
50g de noix piles

Pour le glaçage :
75g de beurre doux
175g de sucre en poudre
3 cuillerées à café de cacao en poudre
Un peu de lait

Instructions:

- Faites fondre le beurre dans une casserole, et laissez refroidir quelques instants.
- Tamisez ensemble la farine, la poudre de cacao et la poudre levante, puis, dans un bol, mélangez avec le sucre.
- Battez les deux œufs et ajoutez les dans le beurre avec l'extrait de vanille, battez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajoutez ce mélange dans le mélange avec la farine, battez intimement, puis ajoutez les fruits secs et les noix en remuant doucement pour les repartir.
- Préchauffez l'appareil à brownie, et, après avoir huilé les plaques, ajoutez le mélange obtenu dans chaque alvéole de cuisson, en ne les remplissant pas plus qu'à la moitié ou au 2/3.
- Fermez le couvercle et laissez cuire de 6 à 7 minutes, avant de tester la cuisson avec une pique en bois. Les gâteaux doivent être fermes au toucher mais toujours un peu collant au centre. La pique doit ressortir avec quelques miettes sur elle.
- Retirez soigneusement les gâteaux de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille.
- Répétez l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

Glaçage au chocolat

- Battez le beurre ramolli jusqu'à ce qu'il soit bien lisse
- Incorporez progressivement au batteur électrique le sucre glace et la poudre de cacao, puis ajoutez un peu de lait pour que le mélange puisse être facilement étalé.
- Repartir le glaçage sur le dessus des gâteaux aux fruits et servez.



Fax +1 305 430 9692



GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com**.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à



vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agrée (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

